



BIO-EICHWALDHOF - Rotweinbraten

Zutaten für 4 Personen

- Bratenstück ca. 600g bis 1kg
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Karotten
- Kleiner Sellerie
- 2 Knoblauchzehe
- Frische Kräuter
- Öl
- 0.5 dl Kochwein rot
- 5dl Bouillon (Gemüse oder Rind)
- Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt
- 1 EL Tomatenpurée
- Bei Bedarf: wenig Maizena

Zubereitung Marinade 2-3 Tage vorher

1. Wurzelgemüse und Zwiebel in nussgrosse Stücke schneiden
2. Gemüse, halbiertes Knoblauch und Zwiebeln andünsten in wenig Öl
3. Mit Salz und Pfeffer würzen, Nelken und Lorbeerblatt begeben
4. Ablöschen mit 0.5 dl Rotwein und alles aufkochen
5. Braten in ein Gefäss geben, mit dem Sud aus Rotwein und Gemüse übergiessen (WICHTIG: Braten muss komplett bedeckt sein oder dann wenden)
6. Alles abkühlen lassen und 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen

Zubereitung Braten mit Garzeit von ca. 5h

1. Braten und Gemüse aus dem Fond nehmen, wichtig: den Fond behalten!
2. Braten mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten, danach in Gratinform oder Schmortopf geben
3. Das Gemüse anbraten, Tomatenpurée begeben und weiter braten
4. Das Gemüse mit dem Fond ablöschen, ein wenig einkochen lassen
5. Bouillon hinzufügen und nun alles über das Fleisch giessen
6. Abgedeckt im Ofen ca. 5h garen lassen bei 120°C (kann auch länger sein, lieber etwas mehr Zeit berechnen)





BIO-EICHWALDHOF - Rotweinbraten

Schlussspurt

1. Braten aus dem Ofen nehmen, Sauce absieben und in eine Pfanne geben (das Gemüse wird nicht mehr gebracht, kann aber mitserviert werden)
2. Die Sauce aufkochen und nach Bedarf abschmecken mit Salz und Pfeffer (allenfalls: etwas Maizena in Wasser auflösen und damit abbinden)
3. Braten aufschneiden und servieren

En Guete!

Beilagen-Empfehlung

- Polenta
- Spätzli
- Kartoffelstock
- Wurzelgemüse (z.B. Fenchel, Gelbräben, Rüeblli)

